KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK II 1931 r. ZESZYT 26.



Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem. Prawo przedruku zastrzeżone.

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK II ZESZYT 26 1931 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 289-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA III. WYKŁAD 18.

PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

MAG. PRAW ANDRZEJ NAWROCKI

Renta Sieroca. Jednorazowa Odprawa. Weksle.

Prawo do *renty sierocej* ma sierota po osobie, której należała się renta inwalidzka lub starcza. Prawo do pobierania renty sierocej gaśnie z chwilą ukończenia przez uprawnionego 18-go roku życia; po przekroczeniu tego wieku rentę sierocą otrzymują tylko takie osoby, której skutkiem ułomności fizycznej lub umysłowej (datującej się od czasu przed ukończeniem 18 lat) niezdolne są do zarobkowania; w tym wypadku renta wypłacana jest przez cały czas trwania niezdolności. Sieroty odbywające studja w zakładach publicznych lub w zakładach z prawami publicznemi pobierają rentę, aż do ukończenia studjów, jednak niedłużej jak do ukończenia 24 lat. Gdyby dziecku należała się jednocześnie renta sieroca i po ojcu i po matce, wówczas będzie ono otrzymywało rentę tylko po tym z rodziców, któremu należałaby się renta większa. Wysokość renty wynosi dla sieroty zupełnej (pozbawionej obojga rodziców) 45, a dla sieroty niezupełnej (pozbawionej jednego z rodziców) $^1/_5$ renty, do której miała prawo osoba ubezpieczona. Poza wypadkami omówionemi wyżej, prawo do renty sierocej gaśnie również z chwilą zawarcia przez uprawnionego związku małżeńskiego.

Do *jednorazowej odprawy* mają prawo:

1. ubezpieczony, który stał się niezdolny do wykonywania zawodu, a nie pobiera renty inwalidzkiej tylko dlatego że nie był ubezpieczony przez przeciąg 60 miesięcy;
2. wdowa, względnie wdowiec, po takim ubezpieczonym, o ile on sam za życia nie podjął odprawy;
3. w braku wdowy, względnie wdowca, sieroty po takim ubezpieczonym, pod wyżej wskazanym warunkiem;
4. w braku także i sierot, matka, a o ile ona też nie żyje, ojciec takiego ubezpieczonego, jeżeli pozostawał na jego utrzymaniu a niema środków do życia.

Jednorazowa odprawa równa jest jednorocznej płacy pobieranej przez ubezpieczonego; jeżeli odprawę otrzymuje matka lub ojciec, wysokość jej zostaje zmniejszona do połowy.

Wszystkie omówione powyżej renty *wypłacane* są miesięcznie zgóry.

Uprawnienia nabyte skutkiem opłacania składek ubezpieczeniowych przysługują jeszcze przez czas 18 miesięcy po ustaniu ubezpieczenia, a po upływie tego czasu *gasną*. Jeżeli *przerwa w ubezpieczeniu* trwa niedłużej jak przez 18 miesięcy, wówczas do czasu nowego ubezpieczenia dolicza się odrazu cały czas ubezpieczenia poprzedniego. Jeżeli przerwa ta jest dłuższa, czas dawnego ubezpieczenia dolicza się dopiero po osiągnięciu pew-

nej liczby miesięcy składkowych w ubezpieczeniu nowem, a mianowicie:

po upływie	12	m-cy	składkowych	przy	przerwie	do lat	5
„	24	„	„	„	„	„	10
„	36	„	„	„	„	„	15

Zakładowi Ubezpieczeń przysługuje *prawo leczenia ubezpieczonych,* aby zapobiec niezdolności do wykonywania zawodu, względnie istniejącą już niezdolność usunąć. Dlatego też osoby szwankujące na zdrowiu mogą składać zakładowi podania o wysłanie ich do odpowiednich miejscowości kuracyjnych. Decyzję zakładu poprzedza oczywiście badanie zaufanego lekarza, przyczem jeżeli ten orzeknie, że kuracja jest niezbędną, odbywa się ona całkowicie na koszt zakładu.

WEKSLE.

Weksel jest to dokument zawierający zobowiązanie zapłaty pewnej określonej kwoty pieniężnej w określonem miejscu i czasie. Ze względu na to, że weksel może być odstępowany coraz to innym osobom, jest on środkiem znacznie ułatwiającym obrót, zastępuje bowiem w obrocie gotówkę i pozwala uniknąć ciągłego nią operowania. Dlatego też weksle mają tak doniosłe znaczenie w okresach, w których brak gotówki daje się szczególnie zauważyć. Określenie wekslu podane na początku wykładu nie obejmuje bynajmniej wszystkich cech, które dokument musi posiadać na to, by wogóle był wekslem, a miało na celu jedynie pewne czysto praktyczne zorjentowanie słuchaczek w przedmiocie wykładu. Weksel bowiem musi odpowiadać ściśle pewnym warunkom formalnym zakreślonym przez ustawę, łączy się z nim specjalny rodzaj odpowiedzialności dłużników i t. d.

Rozróżniamy *dwa rodzaje* weksli: weksel *własny (osobisty prosty, solaweksel),* w którym do zapłaty sumy wekslowej zobowiązuje się sam wystawca, oraz weksel *przekazowy (trasowany, ciągniony),* w którym wystawca poleca zapłatę innej osobie.

Weksel własny musi zawierać:

1. nazwę „weksel“ w samym tekście dokumentu, w języku w jakim go wystawiono;
2. bezwarunkowe przyrzeczenie zapłaty oznaczonej sumy pieniężnej;
3. oznaczenie terminu płatności;
4. oznaczenie miejsca płatności;
5. nazwisko osoby której, lub na której zlecenie zapłata ma być dokonana;
6. oznaczenie daty i miejsca wystawienia wekslu;
7. podpis wystawcy.

Weksel przekazowy musi zawierać:

1. nazwę „weksel“ w samym tekście dokumentu w języku w jakim go wystawiono;
2. bezwarunkowe polecenie zapłaty oznaczonej sumy pieniężnej;
3. nazwisko osoby, która ma zapłacić;
4. oznaczenie terminu płatności;
5. oznaczenie miejsca płatności;
6. nazwisko której, lub na zlecenie której zapłata ma być dokonana;
7. oznaczenie daty i miejsca wystawienia wekslu;
8. podpis wystawcy.

Dokument, w którym brak będzie jednej z wyszczególnionych wyżej danych nie będzie uważany za weksel z następującemi od tej zasady wyjątkami: weksel bez oznaczenia terminu płatności uważa się za weksel płatny za okazaniem; w razie nieoznaczenia miejsca płatności, weksel płatny jest w miejscowości wymienionej przy nazwisku wystawcy (w wekslu własnym) względnie przekazanego (w wekslu przekazowym) w braku oznaczenia miejsca wystawienia, uważa się za nie miejscowość wypisaną przy nazwisku wystawcy.

Osoba, która podpisała weksel mimo, iż nie był on całkowicie wypełniony, będzie z niego odpowiadała, chyba, że udowodni, iż weksel wypełniono później niezgodnie z jej wolą, a żądający zapłaty o tem wiedział.

Na wekslu własnym figurować muszą zawsze dwie osoby: wystawca, który zobowiązuje się do zapłaty sumy wekslowej i *remitent,* któremu wystawca wręcza weksel i który uprawniony jest do odbioru pieniędzy.

Na wekslu przekazowym figurować muszą zawsze trzy osoby: wystawca, który wydaje polecenie zapłaty, *przekazany* (frasat) do którego polecenie to jest wystosowane, oraz remitent, który otrzymuje od wystawcy weksel i ma odebrać zapłatę od przekazanego. Oczywiście, dopóki podpis przekazanego na wekslu nie figuruje, nie jest on wekslowo zobowiązany; gdy jednak weksel zostanie przekazanemu przedstawiony do przyjęcia i położy na niem swój podpis, staje się on dłużnikiem wekslowym i nazywamy go wówczas *przyjemcą* albo *akceptantem.*

Każdy weksel musi posiadać pewne składniki od których zależy jego charakter jako wekslu; składniki te (wyliczyłem je już dla obu rodzai weksli) nazywają się składnikami ustawowemi wekslu i wymagają dokładniejszego omówienia:

1. *Nazwa „weksel“* musi być wypisana w języku, w którym sporządza się cały dokument i musi się znajdować w samym tekście wekslu (nie wystarcza więc sam nagłówek). Dlatego też w każdym wekslu spotykamy takie zwroty jak: „zapłacę za ten weksel, lub „zapłaci pan za ten weksel“.

2. *Polecenie zapłaty lub przyrzeczenie zapłaty* musi być bezwarunkowe i musi opiewać na kwo-

tę pieniężną: weksel na towary, papiery wartościowe i t. p. byłby nieważny. Suma wekslowa może być wyrażona słowami lub cyframi. Jeżeli suma jest wypisana kilkakrotnie, to w razie niezgodności obowiązuje suma najniższa wyrażona słowami. W wekslu płatnym za okazaniem, lub w pewien czas po okazaniu może wystawca zastrzec oprocentowanie sumy wekslowej; w każdym innym wekslu zastrzeżenie takie uważa się za nienapisane, gdyż wystawca, mając tam datę płatności wyraźnie określoną, może procenty doliczyć wprost do sumy wekslowej, odpowiednio ją zwiększając.

3. *Nazwisko przekazanego,* to jest osoby, która ma weksel wykupić, wypisuje się z lewej strony wekslu pod tekstem w formie adresu np. „WPan X.", „Do firmy Z.".

4. Oznaczenie terminu płatności. Terenem płatności musi być oznaczony dla całej sumy wekslowej; gdyby zapłata miała nastąpić ratami, weksel będzie nieważny. Termin płatności można oznaczyć różnemi sposobami, a więc: na pewien oznaczony dzień kalendarzowy np. 12 czerwca 1931 r.; na pewien oznaczony czas po dniu wystawienia np. za miesiąc od daty wystawienia; za okazaniem — weksel taki płatny jest z chwilą przedłożenia do zapłaty; na pewien czas po akazaniu (data okazania musi być poświadczona na wekslu przez dłużnika, lub w drodze protestu); na pewien dzień targowy np. „na targach w Poznaniu". Weksle z terminem płatności oznaczonym w inny sposób, oraz weksle z kilkoma terminami są nieważne.

5. *Miejsce płatności* oznacza się zwykle w miejscu zamieszkania dłużnika. Jeżeli w wekslu podane jest inne miejsce płatności, weksel nazywa się *umiejscowionym* albo *domicylowanym.*

6. *Nazwisko remitenta,* to jest osoby uprawnionej do odbioru zapłaty. Imię remitenta nie jest konieczne, ale gdy się je podaje musi być prawdziwe, gdyż w przeciwnym razie mielibyśmy do czynienia z zupełnie inną osobą.

7. *Data i miejsce wystawienia* — data musi wskazywać dzień, miesiąc i rok .

8. *Podpis wystawcy* obejmujący jego nazwisko lub firmę handlową powinien znajdować się po prawej stronie u dołu, tak, by był zakończeniem tekstu. Podpis musi być własnoręczny; odbitka podpisu nie wystarcza. Czy podpisano weksel ołówkiem czy atramentem, jest rzeczą obojętną. Ważny jest podpis nieczytelny, byle tylko była pewność od kogo pochodzi. Osoba, która nie umie lub nie może pisać, musi położyć na wekslu własnoręcznie jakiś znak pisarski (kółko, krzyżyk) w obecności sądu lub notarjusza, który potwierdza na wekslu, że znak pochodzi od zobowiązanego.

Oprócz składników ustawowych spotykamy na wekslach pewne dodatki, których wypisywanie przyjęło grę w drodze zwyczaju. Brak tych *składników zwyczajowych* nie posiada dla ważności wekslu żadnego znaczenia. Należą do nich: powtórne wypisanie daty i miejsca płatności u góry wekslu: powtórne wypisanie sumy wekslowej po prawej stronie u góry cyframi; dodatek „na zlecenie" i t. d.

Pierwszym posiadaczem każdego wekslu jest zawsze wystawca, a drugim remitent, który go od wystawcy otrzymuje. Remitent może, nie wypuszczając wekslu z rąk, czekać nadejścia dnia płatności, poczem przedstawić go wystawcy względnie przyjemcy do wykupienia. Jednakże remitent może również weksel odstąpić osobie trzeciej, która mu wypłaci sumę wekslową, potrącając procenty za czas od otrzymania wekslu do daty płatności, lub wręczyć swemu wierzycielowi na pokrycie długu. Na tej możności odstępowania wekslu coraz to innym osobom polega, jak to już zaznaczyłem, gospodarcze znaczenie wekslu.

Przenoszenie wekslu odbywa się zapomocą *indosu* czyli *żyra,* które jest napisanem na wekslu oświadczeniem, wyrażającem wolę odstąpienia wekslu. Osoba, która weksel odstępuje nazywa się *indosantem, lub żyrantem*, osoba, której weksel odstąpiono — *indosatarjuszem* lub *żyratarjuszem.* Indos wypisuje się na odwrotnej stronie wekslu, a jeżeli szereg indosów jest tak długi, że odwrotna strona nie wystarcza, dolepia się do wekslu dodatkową kartkę zwaną *przydłużnikiem* lub *allonżem.* Na tej stronie przydłużka, która odpowiada przedniej stronie wekslu, wypisuje się istotne znamiona wekslu, aby w razie odpadnięcia przedłużnika można było łatwo poznać do którego wekslu przydłużek należy.

Indos musi być bezwarunkowy i dotyczyć całej sumy wekslowej.

Pod zględem formy odróżniamy indos zupełny i indos niezupełny czyli in blanco.

Indos zupełny zawiera prócz podpisu żyranta, także oznaczenie osoby, której weksel został odstąpiony; będzie on wyglądał zazwyczaj w ten sposób: „ustępuje na zlecenie pana X" poczem następuje podpis żyranta.

Indos niezupełny czyli *in blanco* zawiera sam tylko podpis żyranta.

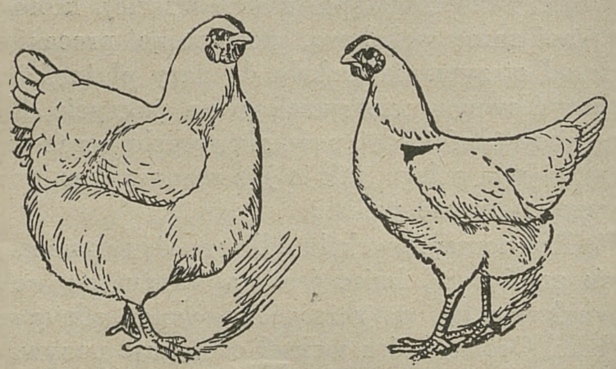
Osoba, której odstąpiono weksel drogą indosu zupełnego, może przenieść go dalej bądź przez indos zupełny, bądź też przez indos in blanco, jednak zawsze podpis jej musi figurować na wekslu bezpośrednio po podpisie żyranta, który jej weksel odstąpił. Natomiast osoba, która otrzymała weksel drogą indosu in blanco, może go dalej odstąpić nietylko drogą indosu (zupełnego lub blancowego), lecz także przez proste wręczenie wekslu, bez kładzenia na nim swego podpisu.

HODOWLA DROBIU

ZOFJA PRAŻMOWSKA

Ogólne uwagi o hodowli drobiu w gospodarstwie.

W dzisiejszych warunkach hodowla drobiu racjonalnie prowadzona, jako uboczny dział w dużem czy też zupełnie małem gospodarstwie zawsze przynosi dochód. W gospodartswie wiejskiem drób

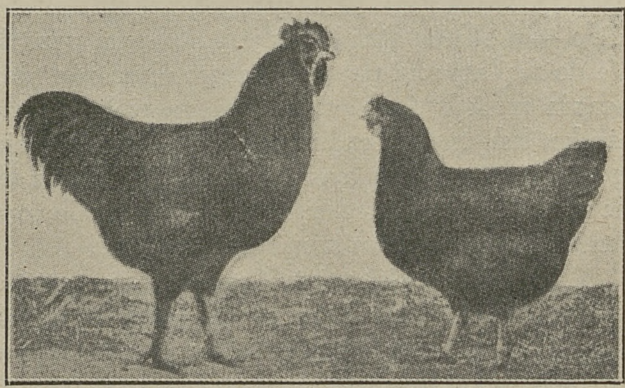


Wyandotty.

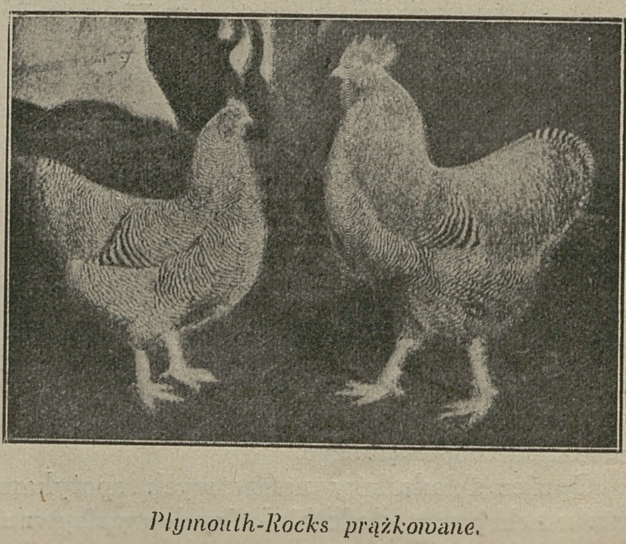
żywimy odpadkami pasz, nieużytecznemi dla innych zwierząt. Np. kury zjadają poślad i nasiona chwastów; kaczki wszelkie resztki pokarmu przygotowywanego dla świń; indyki i gęsi doskonale żerują na miejscach nieuprawnych, jak rowy przydrożne, stare sady i t. d. W gospodarstwie podmiejskiem w którem nie mamy gospodarstwa rolnego ani inwentarza, w znacznej części możemy drób wyżywić resztkami z kuchni.

Racjonalna hodowla drobiu będzie polegała przedewszystkiem na chowie tego gatunku ptactwa, dla którego mamy odpowiednie warunki.. Hodowla kur daje nam dochód głównie z produkcji jaj, później mięsa. Dotychczas w Polsce zbyt drobiu żywego, czy bitego nie jest zorganizowany, to też chów kur dla produkcji mięsa opłaca się tylko w gospodarstwach podmiejskich lub w pobliżu jakichś dużych osiedli np. miejsc kuracyjnych i t. p. Wtedy powinno się chować kury ras ogólno użytkowych albo rasy mięsne, które szybko się tuczą w każdym wieku, dochodzą do dużej wagi i mają smaczne mięso. Do kur ogólno użytkowych zaliczamy: 1) Wyandotty najbardziej rozpowszechnione u nas białe, z różyczkowym grzebieniem, żółtym dziobem i żółtemi nogami, 2) Rhode - Islands, czerwono-brunatne, żółty dziób i nogi często z brunatną smugą wzdłuż skoku, 3) Plymouth - Rocks upierzenie prążkowane biało-czarne, nogi i dziób żółte.

Wśród ras kur mięsnych, najbardziej rozpowszechnione są Orpingtony żółte i czarne Langshany. Tam gdzie sprzedaż mięsa kurzego się nie opłaca, należy hodować kury ras lekkich, które odznaczają się nieśnością. Z tych ras, Zielononóżki są zarazem bardzo mało wymagające i odpowiednie do chowu w ekstensywnych warunkach, gdzie trudno o dobre pomieszczenie i paszę. Rasa Minorki, czarne dzioby i nogi, bardzo nieśne, znoszą duże jaja. Rasa Leghorn dotychczas uznawana za najnieśniejszą z pośród wszystkich innych; kury lekkie, biało upierzone, mają żółte dzioby i nogi i duże grzebienie. Zarówno Minorki, jak Leghorny są ku-



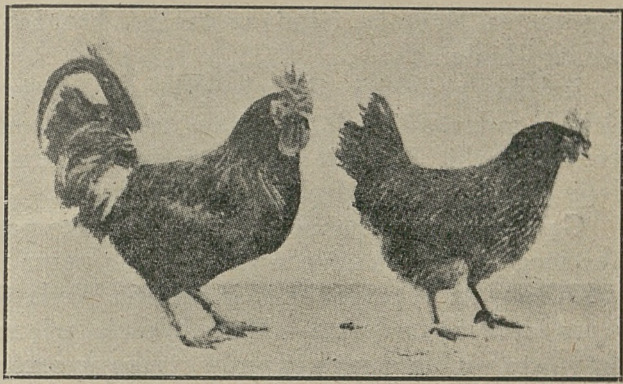
Rhode-Island.



Plymouth-Rocks prążkowane.

rami bardzo mało odpornemi na klimat, choroby, złe pomieszczenie i t. p. Hodowlę kur można prowadzić prawie w każdych warunkach, ale okolice suche o przepuszczalnej glebie są zdrowsze, od ziem podmokłych. O tem należy pamiętać przy chowie kur na dużą skalę, zwłaszcza ras zagranicznych.

Hodowla indyków dotychczas doskonale się opłaca, gdyż w dużych miastach znajduje się nabywców na duże ilości tego ptactwa. Najczęściej



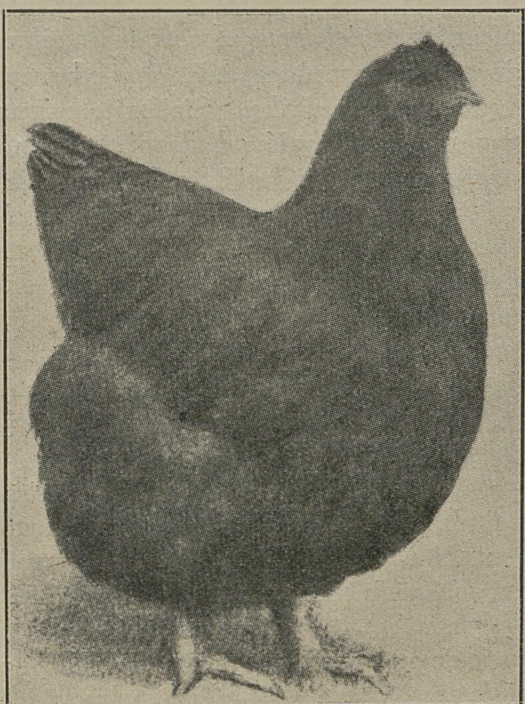
Zielononóżki kuropatwiane.



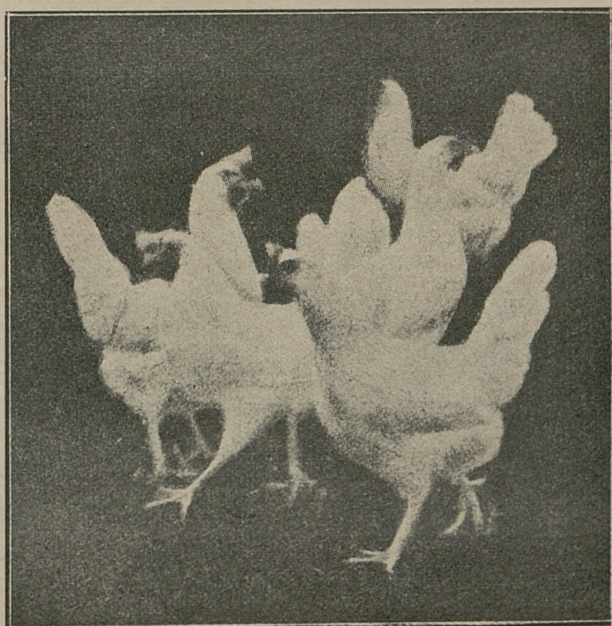
Kogut Langshan.



Kogut Leghorn.



Kura Orpington (żółta).



Kury Leghorn.

hodowane są Mamuty. odmiana czarna, bronzowa, kawowa i biała.

Indyki najlepiej się chowają w miejscowościach zadrzewionych. jak lasy, zagajniki, duże sady, lub parki. Jeśli nie mamy w pobliżu drzew, to lepiej tego gatunku drobiu nie hodować.

Gęsi wymagają pastwiska i wody. Jako pastwisko mogą być doskonale wykorzystane przez nie różne nieużytki w gospodarstwie rolnem. Woda potrzebna im jest przedewszystkiem do picia, więc na to wystarczy mała struga czy rów, tylko w sezonie wiosennym ciężkim rasom gęsi potrzebny jest większy obszar wody do aktu kopulacyjnego. To samo można powiedzieć o kaczkach. Dla sztuk hodowlanych potrzebna jest woda, ale wychować i utuczyć można kaczki zupełnie pozbawione przestrzeni wodnych.

Gęsi i kaczki hodujemy przedewszystkiem dla mięsa, a więc chów ich bardzo dobrze się kalkuluje w pobliżu miast i miasteczek, poza tem dla pierza, które jest produktem zawsze potrzebnym w domu lub łatwym do zbycia i dobrze płatnym.

W naszych warunkach najodpowiedniejszą jest rasa gęsi pomorskich, gdyż jest duża, wcześnie się niesie, dobrze wysiaduje, jest mało wymagająca i bardzo wytrzymała. Istnieją odmiany, szara, siodłata i biała najwięcej ceniona ze względu na wartość pierza i puchu. Gęś pomorska daje bardzo dobre krzyżówki z gęśmi nierasowemi. Gęsi ras zagranicznych mają dla małych hodowli mniejsze znaczenie, gdyż albo są bardzo delikatne i nieodporne na nasz klimat albo wymagają dużych przestrzeni wodnych i pastwisk. Przytem z reguły nie wysiadują.

Wśród ras kaczek przedewszystkiem odróżniamy kaczki mięsne i właściwie te tylko warto chować.

Pekingi dochodzą do wagi 4 kg., ogromnie szybko się tuczą zarówno stare jak młode, mają bardzo cenione pierze białe z żółto-kanarkowym odcieniem.

Kaczki Orpingtony i KhakiCampbell zaliczamy już do ogólno użytkowych, t. j. mniej mięsnych, a więcej nieśnych. Rozpoczynając chów jakiegokolwiek drobiu rasowego, trzeba uwzględnić warunki swego gospodarstwa i wybrać odpowiednią dla siebie rasę, należy jednak pamiętać, że użyteczność będzie zależała przedewszystkiem od starannego doboru osobników, a więc starannej hodowli. O ile to nie jest konieczne wskutek zmiany warunków gospodarczych, nie należy zmieniać ras chowanego drobiu pod wpływem mody na takie czy inne ptactwo.

W gospodarczej hodowli drobiu bardzo duże znaczenie ma odpowiednie pomieszczenie drobiu, gdyż z jednej strony stawianie specjalnych, kosztownych budynków może być powodem nieopłacalności hodowli, z drugiej strony brak odpowiednich budynków, powoduje zły stan zdrowotny, zmiejsza produkcję i wpływając pod każdym względem ujemnie na stan hodowli, powoduje również deficyt.

Drób powinien być umieszczony w oddzielnych budynkach, trzymanie go w chlewach lub oborach z innemi zwierzętami jest zawsze dla niego szkodliwe. Najodpowiedniejsze są budynki drewniane, budowane z podwójnych ścian. Są one w naszym klimacie zupełnie dostatecznie ciepłe i nie wymagają żednego ogrzewania nawet w silne mrozy. Przestrzeń między ścianami wypełnia się warstwą torfu, lub trocin. Bardzo dobrym środkiem izolacyjnym okazało się układanie warstwy trocin pomieszanych z cementem, które twardniejąc, nie ulegają się, nie gnieździ się w nich robactwo, ani myszy. Przy budynku budowanym w całości lub części z desek pojedyńczych, należy brać grubszy budulec, zimą północne i zachodnie ściany można okryć ściółką z liści lub t. p.

Budynek powinien być tak stawiany, aby wszystkie wyloty, drzwi, okna były od strony południowej lub południowo-wschodniej, ewentualnie część od wschodu część od południa. Zwłaszcza budując niewielkie kurniczki należy je tak ustawiać, aby od północy były zasłonięte innemi budynkami. Często praktykuje się przybudowywanie kurników do południowych szczytowych ścian innych zabudowań. Drób jest bardzo wrażliwy na przeciągi. Należy więc drzwi i okna robić w jednej ścianie, przytem możliwie szczelne. Okna należy robić duże i nisko, tak aby jaknajwięcej oświetlały podłogę. W bardzo dużych kurnikach, okna w jednej ścianie nie wystarczają. Szyby często ulegają stłuczeniu, to też najpraktyczniejsze są okna z małemi szybkami, otwierane na zewnątrz, tak, aby od wewnątrz można było założyć siatkę. Siatka powinna być gęsta, aby mogła chronić od drapieżników, gdyż w lecie najpraktyczniej jest zupełnie usunąć okna i zostawić tylko siatki. Oprócz okien i drzwi robimy w ścianach kurnika wyloty, t. j. otwory nad samą podłogą wielkosci 25 cm. $\times$ 30 cm., któremi kury stale mogą sobie wchodzić i wychodzić wówczas gdy drzwi są zamknięte. Wyloty te zamykamy zasuwając deskę z góry na dół lub na bok, przyczem najwygodniej jest tak je zrobić, aby dały się jednocześnie zamykać od zewnątrz i wewnątrz.

Kury i indyki zwykle trzymamy nietylko w jednych budynkach ale i tych samych przegrodach, gdyż te ptaki wymagają jednakowych urządzeń i w niczem sobie nie przeszkadzają. Natomiast ptactwo wodne musimy trzymać oddzielnie. Grzędy są im oczywiście niepotrzebne, za to na podłodze powinna stale znajdować się ściółka. Zwłaszcza kaczki swoim nawozem bardzo moczą podłogę, to też w budynkach czy przegrodach przeznaczonych dla gęsi

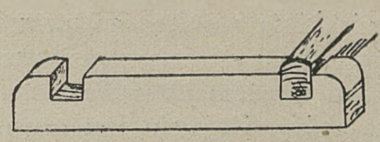
i kaczek podłoga drewniana jest niepraktyczna i najczęściej daje się cement.

Postawienie racjonalnego kurnika, jeśli możemy sobie oddzielny i specjalny budynek wybudować, dzisiaj nie jest trudnym zagadnieniem, gdyż wiele już budowano w kraju wzorowo urządzonych kurników, jest dużo opracowanych planów, poza tem podręczniki hodowli drobiu bardzo wyczerpująco kwestję kurników opisują. Większy kłopot mają panie hodowczynie, które zaprowadzają u siebie drób, ale nie mogąc robić żadnych nakładów, muszą go trzymać w takich budynkach jakie się w gospodarstwie znajdują. Wtedy należy przedewszystkiem zapewnić dostateczne oświetlenie, okno jeśli zbyt małe powiększyć, dorobić siatkę. Jeśli w budynku murowanym nie da się zrobić wylotów, zrobić je w drzwiach. Jeśli w przegrodach przeznaczonych dla kur znajduje się cementowa podłoga, to w zimie słać warstwę nawozu końskiego i przykrywać słomą. Z urządzeń wewnątrz najważniejsze jest dobre zrobienie grząd dla kur. Grzędy w każdym kurniku muszą być ustawione na jednym poziomie, gdyż w przeciwnym razie kury biją się między sobą o najwyższe, słabsze kury spadają, co nieraz powoduje tłuczenie jaj, poza tem drób siedzący niżej jest stale zabrudzony. Dla kur ciężkich ustawiamy grzędy na wysokości 80 cm. do 1 m. dla kur lekkich mogą być wyżej zrobione do 1 m. 20 cm. wysokości. Robimy je zawsze z heblowanych desek. w przekroju czworoboczne z górnemi kantami zaokrąglonemi, grubości 4×5 cm. Odległość rozstawienia grzęd 30 cm., a na jedną kurę liczymy 15—20 cm. długości grzędy.

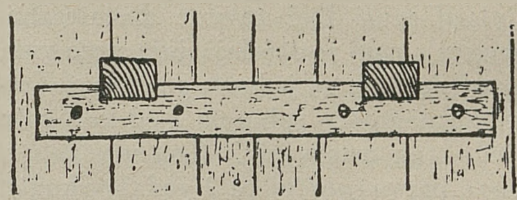
Bardzo praktyczne jest robienie pod grzędami półek t. zw. podgrzędnych, ułatwia to sprzątanie i utrzymanie kurnika w czystości, przy tem zabezpiecza od zimna idącego od podłogi. Podgrzędne zbijamy z krótkich desek w kierunku poprzecznym do leżących grzęd. Zarówno grzędy, jak podgrzędne robimy na stojakach, tak aby łatwo je było czyścić, dezynfekować, przenieść i t. d.

W tej samej przegrodzie gdzie trzymamy niosące się kury, albo w innej, specjalnie dla niosek przeznaczonej, robimy gniazda. Gniazda mogą być z koszyków lub skrzynek, byle były wygodne, dostatecznie duże i głębokie, wysłane zawsze suchą i świeżą słomą. Najlepiej ustawić je dosyć nisko i w półcieniu. Kury bardzo łatwo przyzwyczajają się do niesienia jaj tylko w gniazdach.

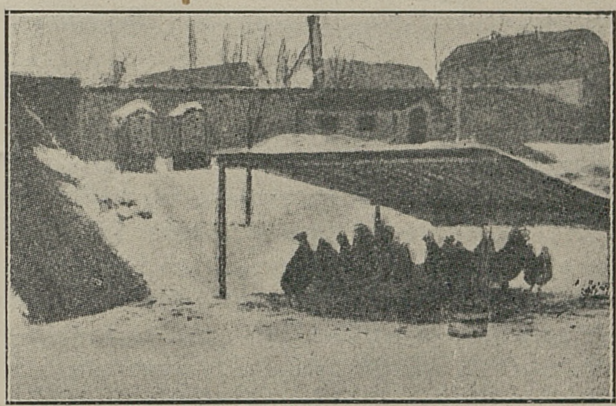
W racjonalnej hodowli w której zależy nam na stwierdzeniu ile jaj która kura znosi i które jajo od jakiej kury pochodzi, trzeba bezwzględnie robić gniazda zatrzaskowe. Istnieją najróżniejsze systemy gniazd zatrzaskowych z których każda ma swoje wady i zalety. Z gniazd zatrzaskowych łatwych do wykonania, najpraktyczniejsze jest gniazdo



Sposób osadzenia grząd na podpórce.



Sposób ruchomego osadzania grząd w ścianie.



Grzebalisko wadliwe ze wszystkich stron odsłonięte.



Kurnik z oddzielną zamkniętą sypialnią i grzebaliskiem z jednej strony całkowicie otwartem.

którego drzwiczki są zawieszone na zawiasach ze skóry i składają się z dwóch części, przyczem dolna jest dwa razy węższa i również umocowana na zawiasach ze skóry. Gniazdo jest otwarte, gdy ta dolna część drzwiczek jest podniesiona. Kura wchodząc trąca drzwiczki. które opadają i zamykają ją w gnieździe. Wielkość gniazda zastosować należy do wielkości hodowanych kur: dla kur mniejszych wystarczy rozmiar 35 szerokość, 40 długość i 40 wysokość. Ten sam rodzaj gniazd tylko większe, można zrobić dla indyków i dla kaczek.

Gniazd musi być zawsze dostateczna ilość, gdyż inaczej nioski zostawiają jaja poza gniazdami lub znoszą się dwie w jednem gnieździe. Zwykłych gniazd przeznaczamy jedno na 7—8 kur, zatrzaskowych jedno na cztery-pięć. Gniazda zatrzaskowe muszą być przynajmniej co 2 godziny kontrolowane. Z innych urządzeń w kurnikach należy pamiętać, że dla kur nieśnych konieczny jest ruch, można więc obok kurnika właściwego zbudować grzebalisko, t. j. miejsce pod dachem, osłonięte z trzech stron ścianami, gdzie kury w czasie słoty mogą przebywać i grzebać. W czasie zimy niezbędna jest w samym kurniku lub na grzebalisku, płaska skrzynia powierzchni 1 m^2, którą wypełniamy piaskiem, aby kury mogły się w nim trzepać. Tę skrzynię z „suchą kąpielą“ należy tak ustawić, aby padało na nią jak najwięcej światła słonecznego. Jeśli koło kurnika urządzamy specjalny wybieg, należy go zadarnić i obsadzić drzewami lub krzewami. O ile mamy zamiar kur poza wybieg nie wypuszczać, trzeba go zrobić odpowiednio dużym, licząc 10 m^2 ziemi na jedną kurę. Do ogrodzenia wystarczają siatki 2 m. wysokości.

GRUPA XI. WYKŁAD 11

KUCHNIA CODZIENNA

PANI ELŻBIETA

Skromne przystawki gorące.

Najniesłuszniej wszelkie przystawki bywają zaliczane do kuchni zbytkownej. Oczywiście są między niemi i takie, które do codziennego użytku są zbyt kosztowne, lecz przeważna ich większość są to rzeczy łatwe do wykonania i tanie. Tak, bardzo tanie, gdyż używamy na nie różnych resztek, które u naszych, nienauczonych systematycznej oszczędności gospodyń, a tembardziej u ich służących, nie rozumiejących różnicy pomiędzy oszczędnością a skąpstwem, marnują się bezużytecznie.

Szczególniej obecnie, po wojnie, przy ciężkich warunkach materjalnych, gdy kuchnia nasza jakoś dziwnie się skurczyła, gdy dobrej, umiejętnej służby zabrakło, a panie domu, oddane pracy zarobkowej nie mają czasu się nią zajmować, w codziennych jadłospisach zapanowała niesłychana monotonja. Z dnia na dzień powtarza się rosół lub jakaś zupa kwaśna, sztuka mięsa lub pieczeń wołowa, cielęca, barania czy wieprzowa, czasem jeszcze gorzej bo ciągle siekane kotlety, a do tego kartofle smażone, z wody lub tłuczone. Latem trochę sałaty i młodych jarzyn, zimą czerwona kapusta i czasem borówki dla odmiany. Legumina, szczególniej legumina owocowa, która powinna stanowić część podstawową obiadu, jest jeszcze tu i owdzie uważana za zbytek, a tembardziej wszelka przystawka. Tych codzień powtarzających się potraw przeważnie jednak gotuje się za wiele, pozostałe resztki, w odpowiedni sposób zużytkowane, mogą stanowić wyborne urozmaicenie stołu, uzupełnienie zbyt lekkiego obiadu. Prawie bez zwiększenia kosztu posiłku mogą dać tę trzecią lub czwartą potrawę, nadającą charakter pewnej elegancji obiadowi, śniadaniu czy kolacji.

Pozostawiając wszelkie pasztety gorące we francuskiem, listkowem cieście i takież vol-au-vent do kuchni wystawniejszej, będę dzisiaj mówiła tylko o kilku grupach przystawek, najprostszych, najtańszych i najłatwiejszych do wykonania.

Do nich w pierwszym rzędzie należą wszelkie grzanki. Czy to drobne, używane na dodatek do zupy, czy też duże, zastępujące paszteciki do niej, czy też takie, które podajemy na początku posiłku lub po tej zupie, jak samodzielne danie. Na grzanki używamy zwykle białego, pszennego chleba, tylko do zup niektórych, jak grochówki lub grzanego piwa można zastosować chleb żytni, pytlowy lub nawet czarny. Na grzanki bierzemy zwykle pieczywo wczorajsze, aby się dało ładniej i równiej krajać. Grzanki do zup zwykle tylko skrapiamy masłem, czasem posypujemy ostrym serem i suszymy je raczej niż smażymy w średnio gorącym piecu. Grzanki podawane jako dodatek do zup, najlepiej jest przyrządzać w sposób następujący. Chleb pszenny krajemy w szerokie, cienkie płaty, smarujemy go cienko masłem i posypujemy grubo serem. Dopiero wtedy krajemy na zgrabne grzanki dowolnego kształtu i rozmiaru (ślicznie wyglądają wąskie, długie paski, znane pod nazwą słomek, „pailles“). Układamy na brytfannie lekko posmarowanej masłem i wstawiamy do gorącego pieca aby się lekko zru-

mieniły. Jeżeli grzanki są z pasztetem, jakimś farszem mięsnym, rybnym lub grzybowym, smarujemy je dosyć grubo tym farszem i dalej postępujemy tak samo. Dopiero grzanki podawane jako samodzielne danie stanowią właściwe przystawki, jeżeli mówiłam o tych dwóch pierwszych gatunkach, to dla tego, że w dotychczasowych wykładach nie było nigdzie miejsca na drobne dodatki do zup.

Bułkę przeznaczoną na grzanki należy okroić ze skórki ostrym nożem lub tę skórkę otrzeć tarką. Pokrajać na plastry centymetrowej grubości. Jeżeli lubimy grzanki suche pozostawiamy je tylko pokrajane, jeśli chcemy ,aby wewnątrz były miękkie, jakby soczyste, skrapiamy je na godzin parę przed użyciem mlekiem, lub nawet jajkiem rozbitem w mleku. Grzanki takie osmaża się z obu stron na maśle, szmalcu lub maśle roślinnem, poczem jedną stronę pokrywa farszem z pozostałego mięsa lub ryby, kładzie pokrajane w plasterki resztki pieczeni lub ryby, cynaderki, wątróbki, móżdżku, jaja sadzone i t. p. dodatki, pokrywa gęstym sosem bechamelowym, pomidorowym, lub skrapia masłem, posypuje tartym ostrym serem, ustawia na brytfannie i wstawia na parę minut do gorącego pieca, aby powierzchnia grzanki się nieco zrumieniła. Jeśli dodatek jakim pokrywamy grzankę jest dosyć tłusty, nie trzeba grzanki wpierw obsuszać na maśle, tylko jedną stronę jej pokryć tym dodatkiem, drugą położyć na brytfannę z rozpuszczonem masłem i wstawić w piec. Z wierzchu grzanka się zrumieni, pod spodem przysmaży. Pomysłowość i dobry smak gospodyni podyktują setki rozmaitych dodatków do takich grzanek.

Drugim rodzajem przystawek są różne muszelki lub tygielki gliniane, w których można podać najrozmaitsze rzeczy. Resztki mięs i ryb, zalane bechamelem, farsze mięsne, rybne, ryż, makaron, jaja w rozmaitych postaciach, pozostałe z obiadu flaki lub bigos, pierożki mięsne, kapuściane lub rybne, nakoniec wszelkie jarzyny gotowane, czy duszone na maśle. Każdy z tych produktów musi być pokryty bechamelem, posypany serem i zrumieniony na chwilę przed podaniem. Do niektórych wybornie pasuje sos pomidorowy. Nakoniec większość można tylko polać rumianem maselkiem z bułeczką, lub topionem masłem i posypać serem, przygrzać minut parę i smaczna potrawa gotowa.

Do rzędu łatwych w wykonaniu przystawach należą wszelkie jarzynki faszerowane. Mogą to być pomidory, ogórki, kabaczki, kapusta biała i włoska, kartofle, brukiew, rzepka, kalarepka i t. p. Na nadzienie używamy przeważnie gotowanego lub pieczonego mięsa, drobiu, zwierzyny czy ryby, często ryżu, grzybów, ryżu z grzybami, czy z szynką, jaj na twardo, nakoniec części tej samej jarzyny wydrążonej i zaprawionej odpowiednio. Jarzyny tak nadziane przeważnie dusimy w maśle, podlewając smakiem z nich, rosołem a pod koniec śmietaną. Niektóre z nich jednak musimy i piec w piecu, jak kartofle i pomidory.

Wszelkie farsze mięsne i rybne, wszelkie kasze i ryż czy to z grzybami czy z szynką, czy z resztkami mięsa mogą wybornie służyć za nadzienie do zwykłych naleśników. Nie należy zapominać, że prawdziwie delikatne naleśniki można zrobić tylko na wodzie. Naleśniki na mleku zawierają konsystencję gumy. Po napełnieniu naleśników farszem i zwinięciu w rolki lub złożeniu w chusteczki, tarzamy je najprzód w rozbitem jajku, następnie w tartej bułeczce i natychmiast smażymy na bardzo obfitym szmalcu. Czasem do naleśników podawanych jako samodzielne danie, dodajemy czysty sos pomidorowy.

Jajecznica a głównie omlety stanowią też wyborne przystawki. Jajecznica z szynką, kiełbasą, parówkami, resztkami pieczeni cielęcej lub wieprzowej, z cynaderkami, z grzybami lub pomidorami potrzebuje pięć minut czasu na usmażenie. Omlety już usmażone nakładamy w środek szpinakiem, szynką, makaronem i serem lub szynką, kawałkami ryby wędzonej, resztkami pieczeni lub potrawki z sosem, cynaderkami i t. p. składamy we dwoje i podajemy bardzo gorące, gdyż, stojąc omlet opada, traci smak i staje się niepozorny.

Mając świeże jaja i odpowiednie naczynia ogniotrwałe do zapiekania możemy z wszelkiego rodzaju resztek robić sufleciki.

Nawet zimne kartofle pozostałe z dnia poprzedniego dadzą się użyć na jakiś forszmak ze śledziem, jakiś suflecik mięsny czy rybny.

Zasadą roboty sufletu jest zmięszać daną masą odpowiednio przyprawioną z żółtkami, białka ubić na sztywną pianę, zmięszać w ostatniej chwili z resztą masy, ułożyć na półmisku metalowym lub w foremce ogniotrwałej wysmarowanych masłem i wysypanych bułeczką, posypać po wierzchu bułeczką i wsadzić w niezbyt gorący piec na kwadrans lub nieco więcej, zależnie od rozmiarów sufletu. Gdy się ładnie podniesie i zrumieni natychmiast podawać.

Z resztek mięsa, drobiu, zwierzyny, ryby, z ryżu a nawet z kartofli można robić wyborne krokietki smażone na szmalcu lub na fryturze. Na mięsne lub rybne krokietki zasmaża się masło z mąką nie rumieniąc i rozprowadza zimnem mlekiem lub rosołem na bardzo gęsty sos, sos ten studzi, mięsza z posiekanem mięsem lub rybą, dodaje do gustu cebulki smażonej, pieprzu lub ostrego sera, formuje równe krokietki w kształcie kuli, jaja lub dużego korka. Dalej tarza się te krokietki w mące, w rozbitem jajku, nakoniec w tartej bułeczce i smaży na obficie roztopionym szmalcu lub fryturze. Gdy się ładnie

zrumienią osącza się je na bibule ze zbytniego tłuszczu i podaje z sosem pomidorowym lub z cytryną w ćwiartkach. Do krokietek z ryżu lub kartofli sos beszamelowy jest zbyteczny, zaprawia się je wprost tylko z jajami, dalej formuje, panjeruje i smaży jak wyżej.

Oprócz takich drobnych przystawek jest cały szereg potraw jak makaron w różny sposób przyprawiony: z szynką, z grzybkami, z mięsem, z wątróbkami z drobiu, wymięszany z masłem i rozbitemi jajami i zapieczony bądź na półmisku, bądź w rondelku. Także samo zapieczony ryż, lub tylko risotto wymięszane z rozmaitymi dodatkami i zaprawione pomidorowym sosem, przyczem ryż przed gotowaniem należy na sucho zrumienić w łyżce masła, co ogromnie mu dodaje smaku. Kasze hreczane zapiekane jak babka w naleśnikach lub w garnku z grzybami i śmietaną i wiele, wiele innych tanich i łatwych przystawek, które słuchaczki Kursów mogą znaleźć w książeczce „Przystawki gorące" z serji „Życie Praktyczne", wydawnictwo „Bluszczu".

GRUPA XI. WYKŁAD 3.

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE

WANDA DOBRZAŃSKA.

Kawa bez kofeiny. Kawa zbożowa. Kawa po turecku. Kakao. Czekolada.

Kawa bez kofeiny. Ziarno kawy zawiera sporą dozę kofeiny, która, jak każdy narkotyk działa podniecająco i wywiera ujemny wpływ na system nerwowy i na serce. Pozatem kofeina odznacza się tem, że spożyta w większej dawce (większa ilość mocnej kawy) nawet zupełnie zdrowy organizm wprowadza w stan podniecenia, pozbawiając go zdolności zasypiania, to też kawa czarna często bywa stosowana jako środek podtrzymujący władze umysłowe w sztucznem napięciu w czasie przedłużającej się długo w noc nauki, lub pracy. System ten jest niezawodny, a jednak bardzo szkodliwy i nie powinien być stosowany.

W roku 1906 wynaleziono sposób wyciągania z surowych ziarn kawy kofeiny, bez oddziaływania na smak i aromat przyrządzanego na podstawie tych ziarn napoju. Kawa bez kofeiny znana w handlu pod nazwą kawy Hag bywa przyrządzana na podstawie najwyższych gatunków kawy i nie różni się niczem od swojej zdradliwej siostry, która ma dar tak wybitnego podniecania systemu nerwowego. Kawę Hag przygotowuje się w ten sam sposób jak kawę zwyczajną.

Kawa zbożowa. Kawę zbożową zaliczamy do smacznych i pożywnych napoi wskazanych przedewszystkiem dla dzieci, młodzieży i osób cierpiących. Kawa zbożowa składa się z palonych ziarn żyta, jęczmienia z niewielką domieszką palonych żołędzi, a czasem i ziarn prawdziwej kawy. Smak i aromat kawy zbożowej są ściśle uzależnione od umiejętnego zestawienia mieszanki i upalenia ziarn jakie wchodzą w jej skład.

O ile kawa ziarnista zyskuje bezsprzecznie na smaku i aromacie jeżeli jest *zaparzana*, a nie *gotowana*, o tyle kawę zbożową trzeba *gotować*, a nie *zaparzać*. Sposób przyrządzania jest następujący:

Zagotować odpowiednią ilość wody, dodając do niej dobrej cykorji prawdziwej lub karlsbadzkiej (figowej). Gdy woda zacznie wrzeć wsypuje się kawę zbożową, licząc cztery łyżki (strychowane) na 1 litr wody, zagotowuje kilkakrotnie i odstawia na chwilę, aby fusy opadły na dno imbryka. Zalanie wrzącego napoju łyżką zimnej wody przyspiesza opadanie fusów. Nalewać trzeba przez gęste sitko używane tylko do cedzenia kawy.

Przyrządzanie kawy zbożowej ma też swoje tajemnice do rzędu których należy: dodawania do kawy w czasie gotowania odrobiny cukru; mielenie wraz z kawą zbożową kilku ziarn kakao (mniej więcej 1 — 2 na 125 gramów mieszanki zbożowej) wreszcie podnoszenie smaku kawy przez dodanie maleńkiego kawałka wanilji.

Kawa po turecku. Kawa po turecku u nas mało znana i rzadko gdzie podawana nie budzi takiego entuzjazmu na jaki zasługuje. Sekret niedoceniania tego orjentalnego nektaru, leży prawdopodobnie w tem, że przyrządzanie kawy po turecku wymaga nietylko zgłębienia tej zawiłej sztuki, ale i posiłkowania się specjalnemi przyrządami i naczyniami.

Mielenie kawy w tak zwanym *młynku tureckim* przestaje już tutaj być wskazanem, a staje się nieodzownem. Czuły regulator takiego młynka, o jakim była już mowa, pozwala na dosłowne sproszkowanie kawy tak niezbędne przy przyrządzaniu kawy po turecku.

Specjalne miedziane naczyńka, opatrzone poziomo przytwierdzoną długą rączką z toczonego drzewa, naczyńka zwężające się stopniowo ku górze i zachowujące przepisowe rozmiary są jedynemi naczyniami w jakich kawę po turecku przyrządzać można.

Dno takiego naczynia jest zawsze dwa razy

szersze od jego wylotu co ułatwia opadanie sproszkowanej kawy przy napełnianiu filiżanek.

Na dno takiego miedzianego naczyńka, o rozmiarze porcjowym (jedna filiżaneczka kawy po turecku) wsypuje się 5 — 6 gramów sproszkowanej Mocci w najwyższym gatunku, jedynym odpowiednim na kawę po turecku i zalewa się ją $^1/_8$ litra zimnej, surowej, wody wrzucając do niej jeden kawałek cukru rąbanego. Naczynie ustawia się na ogniu i podaje momentalnie po zagotowaniu kawy. Na tak przyrządzonej kawie formuje się obfita aromatyczna piana, która stanowi prawdziwą rozkosz amatorów.

Charakterystyczną cechą kawy po turecku jest jej zawiesistość, albowiem nie czeka się aby fusy opadły na dno, a nalewa się ją natychmiast po zagotowaniu do filiżanek, dbając o to, aby nie straciła wysokiej temperatury i cennego aromatu. a te wzgardzone w każdym innym wypadku *fusy* są uważane za przysmak nietylko nie obniżający wartości napoju, ale podnoszący go w wysokim stopniu.

Wykwint i siła aromatu kawy po turecku polega na tem, że błyskawiczny, bo zaledwie trzy minuty trwający, proces naparzania wydobywa z kawy najwytworniejszy jej smak i aromat do czego w wielkiej mierze przyczynia się też gotowanie kawy w tak maleńkich. jak powyżej wskazane, dawkach.

Gdyby kto naprzykład. stosując się ściśle do zasad przyrządzania kawy po turecku chciał zaparzyć odrazu *litr kawy* w jednem naczyniu, skutek zamiast dodatniego okazałby się ujemny, gdyż okres czasu jakiego wymagałoby zagotowanie tak dużej ilości wody, wystarczyłby całkowicie do zabicia tych właśnie najwytworniejszych i najcenniejszych aromatów.

Kawę po turecku podaje się w doskonale wyparzonych wrzątkiem małych filiżaneczkach z cieniutkiej porcelany, nalewając ją w pokoju, w którym są zgromadzone osoby, dla jakich jest przeznaczona. Przenoszenie kawy w filiżaneczkach z jednego pokoju do drugiego, albo z kuchni do pokoi, jest wogóle niewskazane, gdyż tak niewielkie ilości jakie mieszczą się w maleńkich filiżaneczkach bardzo szybko tracą wysoką temperaturę. a przez to samo i jedną z niezbędnych cech prawdziwie dobrej czarnej kawy, czy to zwyczajnie, czy też po turecku przyrządzonej.

Do kawy czarnej podaje się cukier rąbany z głowy. Rąbać trzeba na maleńkie kawałki, aby przy słodzeniu płyn nie przelewał się przez brzegi filiżanki. Do cukru rąbanego podaje się szczypce, nie łyżeczki, ani szufelki.

Czekolada i kakao. Czekolada i kakao należą do napoi nietylko smacznych. ale i wysoce wartościowych z punktu widzenia odżywczego, wymagają jednak specjalnej uwagi przy nabywaniu, gdyż żaden bodaj z produktów spożywczych nie ulega tak często i tak łatwo zafałszowaniu, jak sproszkowana czekolada i kakao. To też nabywając czekoladę do gotowania daleko lepiej jest kupować ją w tabliczkach, niż w proszku, a jeżeli już dajemy pierwszeństwo sproszkowanej to trzeba zwracać uwagę na firmę i posiłkować się jedynie produktem pochodzącym z pierwszorzędnych, zasługujących na całkowite zaufanie konsumenta, źródeł.

Zarówno w sproszkowanej czekoladzie, jak i w kakao spotyka się domieszki fantastyczne, mające na celu obciążenie produktu, a tem samem zwiększenie zarobku jaki przypada w udziale sprzedawcy. Przy starannej analizie łatwo spotkać: cegłę sproszkowaną, ziemię, piasek, krochmal, mąkę. mielone łupinki kakaowe, żyto palone. cykorję. otręby i t. p.

Łatwą domową próbą wykazującą czy kakao zostało zanieczyszczone domieszkami jest zagotowanie szklanki wody z łyżeczką kakao. Wystudzony płyn cedzimy przez płótno, o ile stanie się zupełnie przezroczysty mamy najlepszy dowód, że jest wolnym od zafałszowania — płyn mętny wykazuje niezbicie, że kakao było zaprawione mąką. albo krochmalem. Domieszki bardziej skomplikowane trudno wykazać tak prostym sposobem, jedynie osad pozostający na dnie rondla, lub filiżanki wskazuje na domieszkę jednej z wyżej wymienionych substancyj, które w czasie gotowania nie ulegają rozpuszczeniu.

A teraz przejdźmy do samego sposobu przyrządzania.

Zarówno kakao. jak i czekoladę można przyrządzać dwojako: na wodzie i na mleku.

Pierwszy rzadko kiedy u nas praktykowany sposób stosowany bywa zazwyczaj we Francji. gdzie rzadko kiedy podają inną czekoladę. jak rozpuszczaną w wodzie.

U nas czekoladę rozpuszcza się w mleku, śmietance rozprowadzonej mlekiem, a często nawet zaciąga się ją żółtkami ubitemi do białości z cukrem.

Smak czekolady jest ściśle związany z gatunkiem jakiego użyjemy do przyrządzenia napoju.

Naogół tak zwana *Czekolada Zdrowia* jest uważana, jako wystarczający gatunek. Jednakże kto chce mieć prawdziwie dobrą czekoladę do picia, lepiej zrobi używając ciemnego bloku. który odznacza się daleko wyraźniejszym, intensywniejszym i wykwintniejszym smakiem. niż pierwszy z wymienionych gatunków.

Daleko równiej. prędzej i dokładniej rozpuszcza się czekolada w tabliczkach. niż czekolada sproszkowana. Trzeba połamać. lub porąbać ją na drobne kawałki (biorąc mniej więcej 25 gramów

czekolady na filiżankę mleka) zalać niewielką ilością wrzącego mleka (tyle tylko, aby nakryło czekoladę) i pozostawić w cieple na dłuższą chwilę. Gdy czekolada rozmięknie dodać resztę mleka i gotować na wolnym ogniu, mieszając bezustannie.

Gdy czekolada rozpuści się ubijamy ją na wolnym ogniu trzepaczką, tak aby się wytworzyła na wierzchu obfita piana, poczem podajemy natychmiast napełniając, wypłókane wrzątkiem filiżanki, gorącym napojem.

Jeżeli zaprawiamy czekoladę żółtkami trzeba ubić je z cukrem do białości w czasie, gdy połamana w kawałki czekolada rozpuszcza się w mleku. Jedno żółtko na dwie filiżanki czekolady będzie zupełnie wystarczające.

Ubite żółtka rozprowadza się paroma łyżeczkami zimnego mleka, z którem należy je wymięszać doskonale, a gdy się czekolada zagotuje zdjąć rondel z ognia, postawić na gorącej blasze i wlewać żółtka ubijając równocześnie płyn trzepaczką i podgrzewając go, jednak nie gotując, aby się jajka nie ścięły.

Czekoladę podaje się też z bitą śmietanką kremową. Wówczas nalewamy $^3/_4$ filiżanki płynu i przykrywamy go warstwą sztywno ubitego i osłodzonego kremu. Bitą śmietankę można też zastąpić pianą z białek pozostałych po oddzieleniu żółtek, piana powinna być bardzo sztywna i ubita w ostatniej chwili, aby nie opadła i nie zwodniała przed podaniem. Słodzić zarówno krem, jak pianę z białek, gdy są już ubite, pudrując po wierzchu przesianym miałkim cukrem i nadal ubijając trzepaczką.

Temperatura czekolady powinna być bardzo wysoka inaczej ten wyśmienity napój traci na smaku i wykwincie, szczególniej zatem podając czekoladę z kremem, lub pianą trzeba starać się doprowadzić ją do bardzo wysokiej temperatury, nalewać i podawać szybko i sprawnie, aby nie wystygła, zanim pojawi się na stole.

Gotując czekoladę na wodzie postępujemy identycznie, jak z czekoladą przyrządzaną na mleku. Czekolada przyrządzana na śmietance obejdzie się doskonale bez zaprawiania żółtkami, napój pomimo ich braku będzie wykwintny w smaku, wysoce odżywczy i intensywny.

Przyrządzanie kakao nie różni się w niczem od przyrządzania czekolady. Zamiast 25 gr. czekolady, bierzemy na jedną filiżankę czubatą łyżeczkę od herbaty sproszkowanego kakao i większą ilość cukru, kierując się smakiem i upodobaniem.

Prócz wyżej przytoczonych sposobów jest jeszcze sposób przyrządzania czekolady bardzo gęstej — rodzaj kremu czekoladowego. Napój taki podaje się w filiżaneczkach niedużych (pośrednich pomiędzy filiżankami od herbaty, a czarnej kawy), a przyrządza go się rozpuszczając 30 gr. wyborowej gorzkiej czekolady deserowej w filiżaneczce słodkiej śmietanki. Gęstym, wonnym i bardzo gorącym płynem napełnia się małe filiżaneczki, podając taką czekoladę z chrupkiemi anyżowemi biszkopcikami, biszkopcikami w formie podeszewek, lub biszkoptami szampańskiemi.

Gorące napoje dla osób cierpiących. Aczkolwiek dobra kawa i odbra herbata to dla wielu osób niezbędne dopełnienie codziennego jadłospisu, często zdarza się, że chroniczne niedomagania, albo też czasowa dieta zmuszają nas do skreślenia z listy miłych przyzwyczajeń tych bezsprzecznie trudnych do zastąpienia napoi.

Biorąc pod uwagę powyższe, pani domu musi znać sztukę przyrządzania tak zwanych „tisanes“, w których przoduje Francja, częstując niemi nietylko ludzi przedenerwowanych i chorych, ale nawet najzdrowszych, którzy z prawdziwem zamiłowaniem i przyjemnością zastępują niemi szkodliwą dla organizmu mocną herbatę i czarną kawę.

Nie rzadko trafia się, że po wykwintnym obiedzie proponują nam filiżankę rumianku, kwiatu lipowego, lub pomarańczowego, a nawet naparu anyżu, zdrowotne i kojące działanie których jest wśród narodów zachodu wysoce cenione.

Otóż zioła, kwiaty i liście aormatyczne, jakiemi musimy nieraz zastąpić herbatę, lub kawę, przyrządza się albo na podstawie *gotowania*, albo też na podstawie *zaparzania*, w obydwóch wypadkach w naczyniach do niczego innego nie używanych i zaopatrzonych w szczelne przykrycie, które nie pozwala na ulatnianie się cennego aromatu.

Jeżeli chcemy osiągnąć łagodny napar zalewamy zioła, kwiat, lub liście wodą przegotowaną i doprowadzoną do pokojowej temperatury, pozostawiając tak 12 — 24 godzin. Po upływie tego czasu cedzimy przez gęste, do niczego innego nie używane sitko i podgrzewamy, podając do tego aromatycznego napoju słodką śmietankę, lub pijąc go bez żadnych domieszek.

Do najsmaczniejszych i zbawiennie działających na organizm naparów należą:

Napój z liści pomarańczowych: 5 gramów suchych liści pomarańczowych zalać litrem wrzątku, pozostawić godzinę pod przykryciem, pić z cukrem i gorącą śmietanką.

Napój z kwiatu pomarańczowego — szczyptę kwiatu pomarańczowego (suszonego) zaparzyć szklanką wrzątku, po upływie 15 minut przecedzić. Pić gorący z cukrem. Doskonały środek na uspokojenie nerwów.

Napój z kwiatu lipowego — 4 gramy kwiatu lipowego (suszonego) zalać litrem wrzącej wody, trzymać pół godziny w cieple pod przykryciem.

Tak samo zaparzać *rumianek*. Jeden i drugi napar pije się gorący z cukrem.

Wiele z takich naparów zaliczyć można do cennych środków leczniczych, a więc *kwiat bzowy* (dzikiego, tak zwanego leczniczego bzu) przy zaziębieniu; *korzeń ślazu* przy uporczywym kaszlu; *herbatę z jagód jałowcowych* — doskonałą na wzmocnienie żołądka; *listki i jagody borówek suszonych* przy cierpieniach artretycznych; *bratki polne* z mlekiem, lub śmietanką na oczyszczenie krwi, szczególniej przy wyrzutach szpecących cerę.

Jeżeli już mówimy o napojach przeznaczonych dla osób niedomagających, lub cierpiących, trudno nie wspomnieć o wyśmienitym zarówno z punktu widzenia smaku, jak i odżywczego działania napoju dla osób wycieńczonych, który przyrządza się w sposób następujący:

Kilogram masła deserowego; pół kilograma najprzedniejszego miodu pszczelnego; pół kilograma cukru i pół kilograma kakao w najlepszym gatunku, rozpuścić w porcelanowem naczyniu wstawionem w rondel z wrzącą wodą. Gdy masa, którą ciągle mieszać należy rozpuści się i połączy, nakryć ją szczelnie i dbając o to, aby woda w rondlu dosięgała stale miejsca w którem kończy się masa. Gotować na wolnym ogniu trzy godziny. Złożyć masę do porcelanowego słoja, a gdy wystygnie owiązać słój grubym pergaminem i trzymać w chłodnem, suchem i przewiewnem miejscu. Przygotowując napój zalewać trzy łyżeczki masy filiżanką wrzącej śmietanki, w której łatwo się rozpuści.

Wykwintny w smaku i odżywczy napój ten jest wskazany specjalnie dla osób wycieńczonych, anemicznych, które potrzebują intensywnego odżywiania.

GRUPA XIII. WYKŁAD 3.

HODOWLA WARZYW

ZOFJA WRÓBLEWSKA

Rozsadniki — Inspekty.

Rozsadniki. Rozsadnikiem nazywamy kawałek miejsca dobrze osłonięty od zachodu, północy i wschodu z dobrą południową wystawą. Kawałek taki będzie tem cieplejszy niż osłona od północy będzie lepiej oddawała ciepło, a więc mury lub ściany budynków.

Ziemia w rozsadniku musi być żyzna, trzeba więc na jesieni kawałek ten dobrze nawieźć, najlepiej nawozem z pod zeszłorocznych inspektów, gdyż rośliny przebywając tu b. krótko muszą mieć odrazu gotowy pokarm.

Na rozsadniku siejemy jak można najwcześniej, to znaczy, jak tylko ziemia daje się uprawiać. Po przygotowaniu grządek siejemy nasiona bądź rzutem, bądź w linje (co 10 — 15 cm.). Ten ostatni sposób jest nawet lepszy, gdyż ułatwia pielenie, a po drugie niema się obawy zbyt gęstego posiania. Siew rzutowy przykrywamy przez „hakowanie" to znaczy podrywanie ziemi często przez grabie. Siew w linję zasypujemy delikatnie ręką. Następnie uklepujemy zagonek deseczką. Dalsza pielęgnacja — to pielenie i podlewanie w miarę potrzeby. Chcąc mieć rozsadniki cieplejsze wyjmujemy ziemię z zagonka na głębokość 20 — 25 cm., nakładamy grzejącego się nawozu, równo udeptujemy i wyjętą ziemię pokrywamy z powrotem. Rośliny wysiane tu, korzystają z ciepła wydzielającego się z nawozu. Rozsadnik taki wymaga przykrycia z mat, które umieszczamy na odpowiedniem rusztowaniu.

Inspekty odgrywają w warzywnictwie b. dużą rolę, gdyż przy ich użyciu możemy: 1) przydłużać okres wegetacji niektórych warzyw, dla których lato nasze jest zbyt krótkie, przez wczesny wysiew, 2) otrzymywać warzywa wczesne, 3) uprawiać takie warzywa, które potrzebują stale temperatury wyższej, nawet przez lato. Miejsce na inspekty powinno być takie same jak na rozsadniki, to jest osłonięte od zimnych wiatrów, o dobrej, południowej wystawie.

Inspekta zakładać możemy na powierzchni ziemi lub w dołach na 30 cm głębokich. Pierwszy sposób wymaga więcej materjału ogrzewającego, stosujemy go na ziemiach nieprzepuszczalnych. Zakładając inspekt drugim sposobem zużyjemy mniej nawozu, gdyż osłonięty przez boki dołu mniej podlega ociekaniu. Na ziemiach jednak nieprzepuszczalnych często podmaka i traci ciepło.

Miejsce pod inspekta już na jesieni powinno być przykryte grubą warstwą liści, mierzwy lub łęcin aby ziemia nie zamarzła.

Zwykła skrzynia inspektowa składa się z 4 desek (2 calowej grubości) niejednakowej wysokości. Strona południowa niższa (25 cm) strona północna wyższa (35 cm). A to dlatego, by okna po nałożeniu, miały spadek południowy. Jeżeli boki skrzyni są równe, ustawiamy ją pochyło — dając jej południowy spadek.

Skrzynie robimy zwykle 1 m 30 cm lub 1 m

40 cm szeroką, długość zależy od ilości okien — tych dajemy najczęściej 4 lub 5. Okno robi się szerokości 1 m — 1 m 30 cm.

Do ogrzewania inspektów używa się świeżego słomiastego nawozu końskiego, który się dobrze grzeje dając znaczne ciepło. Dla równomierniejszego i dłuższego wydzielania się ciepła dobrze jest domieszać liści, któremi przekładamy nawóz warstwaiZ nawozu przywiezionego wprost ze stajni możemy zakładać inspekt bezpośrednio. Jeżeli nawóz jest zimny, musimy go zagrzać. W tym celu składamy go w wał dość wysoki (1 m — $1^1/_2$ m) zupełnie luźno. Jeżeli mamy trochę świeżego nawozu, dajemy go w środek. W parę dni po ułożeniu wału, zależy to naturalnie od pogody, w głębi wału zacznie się pod wpływem mikroorganizmów fermentacja i nawóz zacznie się grzać. Poznajemy to po wydobywaniu się pary z grzbietu wału. Można wtedy przystąpić do zakładania inspektu.

Nawóz układamy warstwą mniej lub więcej wysoką, zależnie od pory zakładania inspektu. Im inspekt chcemy mieć cieplejszy, tem warstwa musi być grubsza. Nawóz roztrząsamy i mieszamy tak, by podkład był zupełnie jednolity — gdyż inaczej inspekt nasz grzałby się nierównomiernie.

Na ułożonej warstwie stawiamy skrzynię, poczem znowu nakładamy do niej nawóz zupełnie luźno, aż po same brzegi. Następnie obkładamy skrzynie dookoła (udeptując nawóz) tak wysoko, jak sięgają ściany skrzyni — jest to tak zwany „obkład". Skrzynie nakrywamy oknami i matami.

Ilość nawozu potrzebna do założenia inspektu jest b. różna, zależna od czasu kiedy go zakładamy i od celu do jakiego ma służyć.

W styczniu i na początku lutego, na skrzynię 4-ro okienną użyjemy 2 duże fury nawozu, kiedy w końcu lutego i na początku marca $1^1/_2$ — 1 furę.

Przykryty matami inspekt pozostawiamy czas jakiś, aby ostudzony przez nakładanie nawóz zagrzał się znowu, co następuje zwykle po upływie 2 — 3 dni. Zagrzanie się inspektu poznajemy po dużych kroplach wody na wewnętrznej stronie szyb. Jeżeli przy podniesieniu okna para wydziela się obficie — można przystąpić do sypania ziemi. Zdejmujemy maty i okna, nawóz udeptujemy równiutko, poczem nasypujemy ziemię warstwą grubości od 20 — 25 cm. Powierzchnię ziemi równamy poziomo, tak by przestrzeń między oknem, a ziemią przy południowym brzegu skrzyni równała się + — 5 cm. Ziemię do inspektów staramy się dobierać żyzną, pulchną, bogatą w próchnicę. Doskonałą ziemią będzie dwuletni kompost. Biorąc na inspekta ziemię tak zwaną „gnojową" (ziemia zmieszana z nawozem z pod skrzyń zeszłorocznych) musimy dodawać piasku, a także trzeba ją wapnować w celu zneutralizowania nadmiaru kwasów próchnicowych. Ziemia na inspekta powinna być przez zimę dobrze okryta, by na wiosnę była niezmarznięta, gdyż taka wrzucona do skrzyni zabiera dla rozmarznięcia dużo ciepła i czasu.

Po napełnieniu inspektów ziemią nakrywamy go oknami i matami pozostawiając do następnego dnia. Na drugi, albo na trzeci dzień ziemia się już ogrzeje od wydzielającego się ciepła z nawozu i możemy przystąpić do siewu.

Siew wykonać trzeba b. starannie, by dać roślinom odrazu konieczne odległości, a więc uniknąć straty nasienia i miejsca. Siew na rozsady robimy rzutem, przykrywając go ziemią inspektową braną z kupki obok i przygniatamy deseczką. Rzodkiewkę siejemy najczęściej w rządki.

Sadzenie roślin w inspekcie niczem się nie różni od sadzenia w gruncie. Dzięki temu jednak, że możemy tu regulować światło, ciepło i wilgoć rośliny daleko lepiej i prędzej się zakorzeniają.

Pikowanie jest to sadzenie b. małych roślin (mających od 1 — 2 listków prócz liścieni) zagłębiając je w ziemi aż po same liścienie. Czynność ta ma dwojaki cel:

1) przez danie roślinom odpowiednich odległości ułatwiamy im normalny rozwój;

2) przez skrócenie korzenia głównego wywołujemy bujniejszy wzrost systemu korzeniowego, co przy przesadzaniu w grunt umożliwia łatwiejsze przyjęcie i pobieranie pokarmów.

Prowadzenie inspektu polega na umiejętnem ustosunkowaniu ciepła, światła i wilgoci. Ciepło pobiera inspekt z dwóch źródeł, od słońca i od nawozu. Wraz z ciepłem słonecznem przenika pod okna światło tak konieczne do życia roślin. Nadmiaru tego światła i ciepła nie trzeba się obawiać, gdyż możemy go regulować podnosząc okna i opierając na tak zwanych „wietrznikach" (deseczki wycinane w zęby). Ciepło idące z nawozu przy niedostatecznem oświetleniu powoduje nadmierne wybiegnięcie roślin — musimy wtedy uważnie przewietrzać inspekt, aby normować odpowiednią temperaturę — taką w którejby rośliny żyły, a nie wybiegały. Stopień ten jest różny dla każdej rośliny. Dla kapustnych, rzodkiewki koło 12°C dla ogórków, sałaty — 20°C.

Przewietrzanie inspektu polega na doprowadzaniu powietrza pod okna przez stopniowe podnoszenie ich na wietrznikach — dla regulowania ciepła i wilgoci. Przyczem uważać trzeba by podnosić okna z przeciwnej strony wiatru. Początkowo uchylamy okna nisko, w miarę ocieplania się powietrza coraz wyżej, z nastaniem dni jeszcze cieplejszych zdejmujemy okna w porze dnia najcieplejszej, następnie na cały dzień, a gdy minie obawa nocnych przymrozków i na noc. Ma to na celu przyzwyczajenie rozsady do warunków w jakich roślina znajdzie się po wysadzeniu na grzędy.

Podlewanie. Zaraz po założeniu inspektów ziemia i powietrze pod oknami jest odpowiednio nasycona wilgocią od pary wydobywającej się z nawozu — koniecznem więc jest staranne przewietrzanie inspektu by usuwać nadmiar pary z powietrza. Po pewnym czasie zmniejsza się ilość wydzielanej przez nawóz pary, a z nadejściem dni ciepłych i słonecznych ziemia też zacznie tracić wilgoć. Wysychanie zaczyna się wzdłuż górnego brzegu skrzyni — potem środek okna — podczas kiedy u dołu ziemia jest jeszcze zupełnie mokra. Podlewać musimy b. uważnie. Mocniej miejsca przeschnięte unikając zalania części jeszcze wilgotnych. Woda musi być nagrzana + — do temperatury jaka jest w inspekcie. Do podlewania bierzemy małą konewkę o b. drobnem sitku. Początkowo podlewamy rano, by pod wpływem słońca wyparował nadmiar wilgoci, który w tym czasie może być szkodliwy. W miarę nastawania pory cieplejszej — podlewamy wodą wygrzaną na słońcu, ale zawsze tylko wtedy gdy ziemia przeschnie. Podlewamy w tym czasie przed wieczorem by przez noc ziemia lepiej nasiąknęła wodą i rośliny mogły ją lepiej wykorzystać.

Cieniowanie. Inspekta cieniujemy po wysianiu nasion i później jeżeli promienie słoneczne zbyt silnie działają przez szyby i wywołują więdnięcie roślin, a nawet przysychanie liści. Zdarza się to zwłaszcza świeżo po posadzeniu roślin. Cieniujemy — przypruszając okna nawozem wziętym z obkładów lub zamalowując szyby rozrobioną gliną.

Inspekt zimny jest to inspekt założony roku zeszłego, który w następnym roku bez usunięcia dawnego podkładu służy do hodowli roślin niewymagających dużo ciepła. Inspekt taki na zimę należy dobrze okryć słomą lub łęcinami by ziemia w nim nie zamarzła. Na wiosnę dajemy nowe obkłady ze świeżego nawozu, nakrywamy oknami, by promienie słoneczne nagrzały ziemię. Na noc nakrywamy matami. Po przekopaniu ziemi obsiewamy go warzywami na wczesną nowalijkę (marchew, pietruszka, rzodkiewka, koperek), a także siejemy rozsady na których wczesności nam nie zależy (cebula).

Inspekt głuchy jest to skrzynia postawiona bezpośrednio na ziemi, do której nasypujemy dobrej ziemi inspektowej, boki zaś obkładamy świeżym nawozem, poczem nakrywamy oknami i matami. Gospodarka na tego rodzaju inspektach jest taka sama jak i w powyżej opisanym.

Ogólna gospodarka na inspekcie. W ogrodach gdzie uprawiamy warzywa na własny użytek możemy doskonale wykorzystać inspekty od wczesnej wiosny do późnej jesieni.

Po sprzęcie wczesnych nowalji, a także po wysadzeniu rozsady obsadzamy inspekty ogórkami, kalarepką, pomidorami, oberżynka i t. p., które dzięki cieplu wydzielanemu jeszcze przez nawóz, oraz okryciu oknami będą wcześniejszemi niż gruntowe. W drugiej połowie lata obsiewać możemy inspekta szpinakiem, rozszponką, koperkiem, obsadzić endywją lub późną sałatą. Zestawiwszy odpowiednio skrzynie i zabezpieczywszy boki zadołować kalafjory na b. późną jesień i początek zimy.

W miarę opróżnienia okien ustawiamy skrzynie na jednem miejscu. Okna, maty i wietrzniki chowamy do szopy z narzędziami lub na strych. Ziemię inspektową gromadzimy w jedną pryzmę i okrywamy grubo liśćmi lub łęcinami. Nawóz z pod inspektów zbieramy w wał — da on nam za rok doskonałą ziemię „gnojową" — lub wywozimy na grzędy do przyorania. Miejsca gdzie na wiosnę będą stały skrzynie nakrywamy liśćmi, łęcinami lub słomiastym nawozem.

Rodzaje uprawy.

Rozróżniamy 2 zasadnicze rodzaje uprawy warzyw: 1) na zagonkach, 2) uprawa na płask — w linje. W małych ogrodach najczęściej stosujemy uprawę na zagonach jako wygodniejszą przy późniejszej pielęgnacji (zazwyczaj ręcznej).

Uprawa na zagonach polega na tem, że teren przeznaczony do siewu lub sadzenia dzielimy na pasy jednakowej szerokości poprzedzielane ścieżkami-bruzdami. Szerokość pasów jest dowolna — najwygodniejsze są jednak zagony szerokości 1 m 20 cm. Bruzdy robimy 30 cm możliwie płytko (8 — 10 cm), najlepiej przedeptując je tylko obok sznura bez wybierania ziemi. Bruzdy zbyt głębokie obsuszałyby zagonki. Zagonki powinny być płaskie nie mogiłkowate. Przy zagonach płaskich wszystkie rośliny mają jednakowe warunki, przy mogiłkowatych w środku zagona cierpiałyby na brak wilgoci. Na ziemiach tylko z natury bardziej wilgotnych bruzdy dajemy głębsze.

Najlepszy kierunek dla zagonów jest z północy na południe, gdyż wtedy rośliny będą miały z obydwóch stron jednakowe oświetlenie.

Uprawa na płask w linje stosuje się przeważnie przy uprawie warzyw w sensie handlowym, gdyż 1) zaoszczędza czasu i pracy na robienie zagonów, 2) pozwala zarówno przy siewie jak i przy pielęgnacji używać nietylko narzędzi ręcznych, ale i konnych — co obniża znacznie koszta produkcji Najpraktyczniej linje do siewu lub sadzenia znaczyć przy pomocy znacznika. Jest to belka w której osadzone są duże drewniane zęby dające się wyjmować i nastawiać na żądaną szerokość. Znacznik ciągniemy za pomocą dyszla. Z tyłu 2 rączki służą do kierowania. Zęby znacznika znaczą odrazu kilka rzędów, a przy naciskaniu odpowiednich rączek możemy robić rowki do siewu. Dając znacznik na krzyż wytkniemy punkty potrzebne przy sadzeniu szerokim, np. kapusty, pomidorów i t. p.

Uprawa w redliny stosuje się tylko na ziemiach

z natury bardziej wilgotnych, a polega na tem, że przy pomocy radełka robimy małe grobelki na wierzchu których dopiero siejemy lub sadzimy. Jest to jednak system mało zalecany zwłaszcza na ziemiach lekkich — gdzie może być nawet zgubnym z powodu nadmiernego przesuszenia gleby.

Siew i sadzenie.

Siew można wykonać rzutem lub w linje. Pierwszy sposób jest mało praktyczny, gdyż utrudnia potem roboty pielęgnacyjne, a także jest zawsze nierównem, co stwarza dla roślin niejednakowe warunki wegetacji, marnuje część nasion, które bądź zagłęboko, bądź nieprzykryte zupełnie nie wschodzą. Siew więc ten stosujemy przy wysiewie rozsad, w każdym innym wypadku bez porównania korzystniejszym jest siew w linje.

Przy uprawie na zagonkach robimy linje wzdłuż lub w poprzek zagona w odległościach zależnych od rodzaju warzyw. Linje znaczymy przy pomocy małego znacznika, lub przy sznurze małą motyczką, albo wprost na oko trzonkiem od grabi. Nasiona sypiemy ręcznie uważając by padały równo, następnie rowki zasypujemy grabiami.

Gęstość siewu jest kwestją b. ważną, a jednocześnie trudną do uchwycenia. Zbyt gęsty siew pociąga stratę nasienia i zwiększa koszta przerywki. Zbyt rzadki — stratę miejsca i niepewność wschodów. Moim zdaniem, siejąc zwłaszcza nasionami kupnemi, lepiej jest stracić na ilości nasion i na kosztach przerywki niż mieć wschody nierówne, a więc plon niezupełny.

Nasiona drobne mieszamy do siewu z piaskiem w ilości kilkakrotnie większej.

Do nasion długo niewschodzących (marchew, pietruszka) dodajemy szybko kiełkujących, które oznaczą prędzej linje — co pozwoli na oczyszczenie międzyrzędów z chwastów.

Siejąc bez zagonów wprost w linje robimy to ręcznie lub narzędziami ręcznemi lub konnemi. Doskonałe usługi daje tu siewnik ręczny „Planet". Dla odpowiedniego wysiewu w zależności od rodzaju warzywa musimy go przed siewem nastawić — to znaczy uregulować otwór wysiewny.

Siew kupkowy stosujemy przy uprawie warzyw o dużych nasionach (fasola, buraki), a polega na tem, że ziarna rzucamy w dołeczki robione w pewnych odstępach na linji.

Sadzenie. Rozsada gotowa jest do sadzenia gdy ma 4 — 6 listków nie licząc liścieni.

Przy uprawie warzyw na własne potrzeby, dobrze jest w razie suszy przygotowane do sadzenia zagony na parę godzin przedtem dobrze zlać wodą, gdyż wilgotną ziemią łatwiej jest obcisnąć korzenie.

Sadzimy bądź przy pomocy kołka zwanego „sadzakiem", bezpośrednio ręką, lub pod szpadel. Dwa pierwsze sposoby dobre są przy sadzeniu małych rozsad. Natomiast rośliny takie (pomidory, ogórki) które już w inspektach dzięki pikowaniu wytworzyły duży system korzeniowy, sadzimy z bryłką ziemi — przy pomocy szpadla.

Przy dużych plantacjach stosują też sadzenie pod pług, zwłaszcza przy uprawie kapusty, brukwi i t. p. W tym celu układamy rośliny na połowie odwróconej skiby w odpowiednich odstępach — następna skiba przykrywa korzenie. Robotnik idący w ślad za pługiem poprawia tylko zbyt głęboko przysypane rośliny.

Przy sadzeniu jakimkolwiek z wyżej wymienionych sposobów musimy zwrócić pilną uwagę, aby 1) nie zawijać korzonka, 2) obcisnąć je dobrze ziemią i 3) posadzić rośliny niezagłęboko i niezapłytko.

Korzonki zawinięte z powodu nienormalnego położenia cierpią bardzo, co pociąga za sobą trudniejsze przyjmowanie się, a często i zamieranie roślin. Korzenie zbyt długie lepiej jest obciąć ostrym nożem lub uszczknąć paznokciami.

Dobrze obciśnięte ziemią korzenie — prędzej wypuszczą nowe korzonki.

Wydawca: Tow. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.
Tel. 239-40. Konto P. K. O. 22.355

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.

ILUSTROWANE PODRĘCZNIKI

ręcznych robót kobiecych, wydane przez T-wo Wyd. „BLUSZCZ" — Warszawa, Plac Zamkowy 9.

Konto P. K. O. Nr. 13.555.

„100 ŚCIEGÓW SZYDEŁKOWYCH I ICH ZASTOSOWANIE"

Cz. I: ściegi zasadnicze i ozdobne.
Cz. II: ściegi tunetańskie.

Cena każdej części 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

„HAFT BIAŁY"

dokładna nauka wszystkich ściegów, używanych przy białych haftach, oraz wzory naturalnej wielkości.

Cena 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

„HAFT TOLEDO"

nauka wykonania i wzory.

Cena 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

„ZBIÓR MONOGRAMÓW"

album, zawierający przeszło 600 wzorów od wykwintnych do najskromniejszych.

Cena 5 zł. Z przes. poczt. 5 zł. 50 gr.

„WZORY HAFTÓW BIAŁYCH I KOLOROWYCH"

w 2-ch zeszytach, z których każdy zawiera po 100 wzorów naturalnej wielkości haftów białych i kolorowych.

Cena każdego zeszytu 3 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 3 zł. 80 gr.

„MALOWANIE, LIWORYZACJA, TAMPONOWANIE"

sposoby ozdabiania materjałów oraz wzory naturalnej wielkości.

Cena 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

„PODRĘCZNIK ROBÓT SIATKOWYCH"

(FILET)

dokładna nauka robienia siatki i ściegów, używanych do jej poszywania, oraz wzory i sposoby wykonania motywów, koronek, stor i t. p.

Cena 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

„HAFT KOLOROWY"

dokładna nauka wszelkiego rodzaju haftów kolorowych, sposoby wykonania oraz wzory naturalnej wielkości.

Cena 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.